

Hatay Tepsi Kebabı Antakya

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Hatay tepsi kebabı kuzu kıyma, biber, sarımsak, maydanoz ve salçayla yoğurup ince tepside fırınlanan Antakya klasığıdır.

Malzemeler

- 800 gr Kuzu kıyma
- 2 adet Kıpıya biber
- 3 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 6 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 adet Domates

Yapılışı

1. Biber, soğan, sarımsak ve maydanozu çok ince doğrayın.
2. Kıyma, sebzeler, salça, tuz ve karabiberi 8 dakika yoğurun.
3. Harcı yağlanmış tepsiye 1.5 cm kalınlıkta bastırarak yayın.
4. Üzerine domates ve biber dilimleri yerleştirin.
5. Tepsiyi 200°C fırında 30 dakika pişirin.
6. Fırından çıkınca 5 dakika dinlendirip suyunu etin üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Kıymayı tepsiye ince yaymak içinin sulu kalınlıkta pişmesine yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş, sumaklı soğan ve közlenmiş domatesle servis edin.